

Bürgermeisteramt

Stadt Freiburg im Breisgau - Bürgermeisteramt Dezernat V  
Postfach, D-79095 Freiburg

1.

Bündnis 90 / DIE GRÜNEN  
Rehlingstraße 16a  
79100 Freiburg

- per E-Mail als pdf -

Dezernat V

Adresse: Fehrenbachallee 12  
Gebäude A  
D-79106 Freiburg i. Br.  
Telefon: 0761 / 201 - 2400  
Telefax: 0761 / 201 - 4099  
Internet: [www.freiburg.de](http://www.freiburg.de)  
E-Mail\*: [dez-V@stadt.freiburg.de](mailto:dez-V@stadt.freiburg.de)

Ihr Zeichen/Schreiben vom

Unser Aktenzeichen

Ihnen schreibt

Freiburg, den  
11.09.2019

**Anfrage nach § 24 Abs. 4 GemO zu Sachthemen außerhalb von Sitzungen  
h i e r :  
Ausschreibung von Catering für Schulessen**

Sehr geehrte Frau Stadträtin Saint-Cast  
sehr geehrter Herr Stadtrat Simms,

vielen Dank für Ihr Schreiben vom 26.07.2019 das Herr Oberbürgermeister Horn zur  
Beantwortung an mich weiter geleitet hat.

Ihre Fragen können wir wie folgt beantworten:

**1. Nach welchen Kriterien werden die Caterer für das Schulessen aus-  
geschrieben und vergeben? Welchen (rechtlichen) Spielraum hat die Stadt bei  
der Festlegung von Ausschreibungskriterien und deren Bewertung?**

Seit der ersten Ausschreibung im Jahr 2016 werden die Ausschreibungskriterien  
und deren Bewertung vom Gebäudemanagement in enger Abstimmung mit dem  
Amt für Schule und Bildung, Amt für städtische Kindertagesreinrichtungen,  
Vergabemanagement und Rechtsamt jährlich fortgeschrieben und angepasst, um  
den vergaberechtlich möglichen Rahmen im Sinne einer regionalen Ausrichtung  
der Schul- und Kitaverpflegung auszuschöpfen. Aus diesem Grund beschreibt  
das Leistungsverzeichnis, als Kernstück jeder Ausschreibung, sehr detailliert und  
erschöpfend die Anforderungen an die Schul- und Kitaverpflegung hinsichtlich  
Produktionssystem, Speiseangebot, Qualität, Bioanteil, Speiseplanung, Speise-  
plangestaltung, Personal, Hygiene, Nachhaltigkeit und Qualitätssicherung. Über  
den Aspekt der Ernährungsbildung wird – soweit vergaberechtlich möglich - die  
Einbeziehung regionaler Produkte gewährleistet.

Diese Vorgehensweise sichert neben der Transparenz und Überprüfbarkeit des  
Vergabeverfahrens eine qualitätsvolle Schul- und Kitaverpflegung für alle Einrich-

tungen, die unabhängig von der Auswahl des Caterers und/oder des Preises ist. Zusätzlich werden im Rahmen eines Fragekatalogs Auskünfte der Caterer zur Personalausstattung, des Transports, den Maßnahmen zur Qualitätssicherung und Vertragsabwicklung gefordert. Dieses Konzept dient der ergänzenden Beurteilung der Auftragsabwicklung.

In die Bewertung fließen der Preis mit 80% und das Konzept mit 20% ein. Da die Anforderungen nach dem Vergaberecht in den Vergabeunterlagen abschließend festgelegt werden müssen, stimmen die Konzepte inhaltlich im Wesentlichen überein. Die Gewichtung des Preises ist deshalb angemessen und weder ein höherer Preis noch ein ausgefeiltes Konzept gehen automatisch mit einer besseren Essensqualität einher.

Der Preis für das Mittagessen an den bisher ausgeschriebenen Schulen bewegt sich aktuell zwischen 4,35 € und 7,02 € (inklusive Mehrwertsteuer), Tendenz steigend. Der Elternanteil beträgt 3,90 €. Derzeit werden an den 39 bisher ausgeschriebenen Schulen rd. 360.000 Essen pro Schuljahr ausgegeben. Der sich daraus ergebende Zuschussbedarf betrug im vergangenen Schuljahr rd. 520.000 €. Insgesamt stehen für alle Freiburger Schulen 2.070.000 € an Zuschüssen im Haushalt zur Verfügung

**2. Welches Gremium wählt die Caterer aus und welches Mitspracherecht hat hier die Schulgemeinschaft?**

Die Schulverpflegung ist in einem offenen Verfahren (EU) auszuschreiben. Das Vergabeverfahren folgt strengen Maßstäben. Die formale Prüfung erfolgt durch das Vergabemanagement, die fachliche Prüfung durch das Gebäudemanagement. Sofern ein Bewerber formell zugelassen wird und die Anforderungen hinsichtlich Eignung und Leistungserbringung erfüllt, hat der Zuschlag auf der Grundlage der Vergabebekanntmachung und Vergabeunterlagen an das wirtschaftlichste Angebot zu erfolgen (Preis/Konzept).

Über die Konzeptbewertung, die anonymisiert erfolgt, hat die Schulgemeinschaft die Möglichkeit die verschiedenen Angebote zu gewichten. Die Wertung der Schulgemeinschaft fließt gemeinsam mit der des Amtes für Schule und Bildung und des Gebäudemanagements in die Angebotswertung des Konzeptes ein.

**3. In welchem Turnus werden die Caterer neu ausgeschrieben?**

Die Verträge mit den Caterern werden auf zwei Jahre geschlossen, mit der Möglichkeit einer jährlichen Verlängerung bis 4 Jahre. Nach maximal 4 Jahren ist eine erneute Ausschreibung erforderlich.

**4. Welche rechtliche Handhabe hat die Stadt, um Regionalität, Qualität des Essens und biologische Produkte ins Zentrum der Ausschreibungskriterien zu stellen und wie wird die Einhaltung dieser Kriterien ggf. überprüft?**

Wie bereits oben dargestellt, werden die vergaberechtlichen Spielräume hinsichtlich Regionalität und Nachhaltigkeit soweit wie möglich genutzt. Vor allem die Vorgabe regionaler Produkte ist wettbewerbsrechtlich schwer durchzusetzen. Konkret fordern wir von unseren Caterern, dass mindestens drei Gemüse- oder Obstsorten von regionalen Erzeugern zu beschaffen sind. Der Anteil der Produkte in Bio-Qualität (insbesondere Gemüse) muss jährlich mindestens 20 % des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwareneinsatz betragen.

In einer aktuellen Stellungnahme des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg zu Leitsätzen in der Ernährungsstrategie wird empfohlen „ bei der Beschaffung von Lebensmitteln und Speisen unterhalb der EU-Schwellenwerte eine Quote von mindestens 20 % Bio-Produkte mit Gütezeichen zu erreichen“. Unsere Ausschreibung, die über dem EU-Schwellenwerte liegt, sieht verpflichtend den Einsatz von 20 % Bio-Produkten vor.

Ein höherer Prozentanteil wäre unter der Maßgabe eines saisonalen Speiseangebotes mit möglichst regionalen Produkten von unseren konventionellen regionalen Caterern kaum zu leisten. Der regionale Bio-Markt ist ohne wirksame strukturelle Verbesserungen, wie sie etwa die Bio-Musterregion Freiburg fördern soll, nicht in der Lage, den bestehenden oder sogar zunehmenden Bedarf an Bio-Produkten zu decken. Das betrifft Angebotsvolumen und -abrufbarkeit. Im Sinne der Nachhaltigkeit halten wir es für richtig, dass ein Mehreinsatz von Öko-Produkten nicht einfach zu einem erhöhten Import führt (der Importanteil an Öko-Produkten bei Gemüse liegt z.B. zwischen 40 – 90 % Quelle: Agrarmarktinformations-Gesellschaft Bilanz Öko-Tabelle 2019). Der Einsatz von Bio-Produkten sollte deshalb unseres Erachtens mit dem saisonalen und heimischen Angebot korrespondieren und den wirtschaftlichen Aspekt von voraussichtlich deutlich höheren Preisen nicht außer Acht lassen.

Weitere Anforderungen an die Qualität des Angebotes sind die Verwendung von Fisch Produkten aus nachhaltiger Fischerei sowie die Verpflichtung unserer Caterer die Qualitätskriterien, die Qualitätsstandards und Referenzwerte der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) umzusetzen.

Die Nachweise erfolgen über Zertifizierungen, Siegel, Lieferantenrechnungen, Lieferscheine oder ggf. einer Besichtigung der Produktionsstätte. Zur Qualitätssicherung an den Schulen stehen die Caterer im regelmäßigen Austausch mit der Schulgemeinschaft, führen mindestens einmal jährlich eine Schüler-/Elternbefragung durch und beteiligen sich an Aktionen der Schulen.

**5. Nach welchen Kriterien schreiben andere Städte aus, insbesondere z.B. die Stadt Bremen, die 100% Bio-Essen anstrebt?**

Ein Aktionsplan der Stadt Bremen strebt eine 100%-Bio-Verpflegung an Schulen bis 2022 an. Da diese Umstellung aufwandsneutral erfolgen soll (der Essenspreis liegt bei 3,40 € bis 5,50 € inklusive Mehrwertsteuer), sind eine Reihe begleitender Maßnahmen geplant, z.B. eine Reduzierung der Fleischanteile zugunsten pflanzlicher Produkte und eine verpflichtende Umsetzung der DGE-Standards. Im kommenden Jahr soll die eigens dafür eingerichtete Projektarbeitsgruppe einen ersten Bericht über den Stand der Umsetzung vorlegen, dessen Ergebnisse von uns auf deren Übertragbarkeit auf Freiburg überprüft werden.

Im Austausch mit externen Experten in der Ausschreibung von Verpflegungsleistungen in Schule und Kita hat sich wiederholt gezeigt, dass Freiburg den rechtlichen Rahmen bei der Auswahl der Kriterien, im Sinne einer regionalen und nachhaltigen Verpflegungsleistung ausschöpft.

**6. Können die Schulen selbst zwischen Familiendeckung bzw. -ausgabe (die Kinder und Erzieher\* innen essen an kleinen Tischen und das Essen wird wie in den Familien gemeinsam eingenommen) oder Tablettausgabe entscheiden? Wenn nein, warum nicht?**

Die Schul- und/oder Kitagemeinschaft entscheidet über das Ausgabesystem. Aktuell gibt es die Ausgabe als Tellergericht auf Tablett und die Ausgabe in Schüsseln (Familiendeckung). Bei der Familiendeckung sollen die Schüler\_innen die Speisereste soweit möglich von ihren Tellern selbst entsorgen (Verschwendung von Lebensmitteln bewusst machen).

**7. Wie häufig gibt es Fleisch in der Woche und wie ist sichergestellt, dass ein adäquates Angebot für Kinder, die sich vegetarisch bzw. vegan ernähren besteht?**

Die Schulen erhalten täglich zwei Hauptgerichte, eines davon vegetarisch, die Kitas erhalten ein Hauptgericht mit einer vegetarischen oder veganen Alternative, wenn das Gericht eine Fleisch-Komponente enthält. Das Speiseangebot muss die aktuellen Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards beachten, die sowohl hinsichtlich der verwendeten Lebensmittel, als auch der Speiseplangestaltung entsprechende Empfehlungen aussprechen.

**8. Welche Möglichkeiten sieht die Verwaltung, die Schulcaterer nicht mehr europaweit auszuschreiben, sondern dass stattdessen vor Ort gekocht wird?**

Eine Bewirtschaftung der Mensen in Eigenregie ist in den vorhandenen Einrichtungen (mit Ausnahme der Staudinger-Schulen) nicht möglich, da alle Küchen baulich und ausstattungs-mäßig ausschließlich für die Aufbereitung und Ausgabe von Speisen vorgesehen sind. Die Küchen sind für die Zubereitung von Speisen zu klein, es fehlen Kühl- Lager- und Personalräume. Eine Eigenbewirtschaftung stellt hohe Anforderungen an Technik, Sicherheit und Hygiene.

Alternativen zur Fremdbewirtschaftung würden umfangreiche Änderungen der logistischen Infrastruktur oder des Organisationsmodells erfordern und wären mit erheblichem personellem und investivem Aufwand verbunden. Einige Städte erproben allerdings alternative Versorgungsmodelle. Das Dezernat || recherchiert derzeit die Erfahrungen mit den verschiedenen Optionen und prüft, ob diese Ansatzpunkte enthalten, die beitragen könnten, die Schulverpflegung in Freiburg qualitativ weiter zu verbessern.

Mit freundlichen Grüßen

2.

Nachricht hiervon - **per E-Mail als PDF** -

den Geschäftsstellen der im Gemeinderat vertretenen Fraktionen,  
Fraktionsgemeinschaften und Gruppierung

jeweils mit der Bitte um Kenntnisnahme.

Anlage

gez.

Prof. Dr. Martin Haag

Bürgermeister